

RU Инструкция по
эксплуатации

Духовой шкаф

USER MANUAL

ZLB5331

RU

ZANUSSI

Содержание

Указания по безопасности _____	2	Дополнительные функции _____	8
Описание изделия _____	5	Полезные советы _____	9
Перед первым использованием _____	5	Уход и очистка _____	12
Ежедневное использование _____	6	Что делать, если ... _____	14
Функции часов _____	8	Технические данные _____	15
Использование дополнительных принадлежностей _____	8	Установка _____	16
		Охрана окружающей среды _____	20

Право на изменения сохраняется.

Указания по безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Пожалуйста, позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только после получения соответствующих инструкций или при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

Установка

 **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- *Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

Использование

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.

- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
 - Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не наливайте в нагретый прибор воду.
 - Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
 - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

Уход и очистка

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.

- Используйте только лампы той же спецификации.

Утилизация

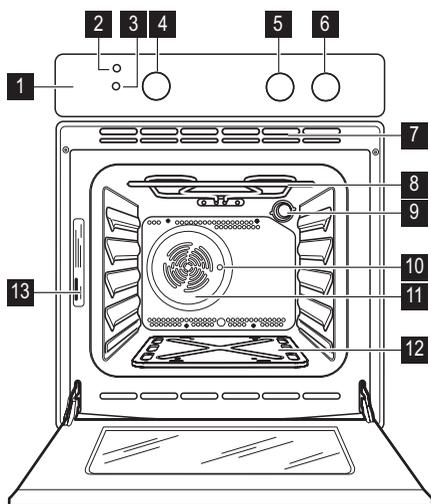
! **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.

- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Индикатор включения
- 3 Индикатор функции гриля
- 4 Ручка управления газовым духовым шкафом
- 5 Ручка выбора режима духового шкафа
- 6 Таймер обратного отсчета
- 7 Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
- 8 Гриль
- 9 Лампа освещения духового шкафа
- 10 Отверстие для вертела
- 11 Вентилятор
- 12 Нижняя панель камеры духового шкафа
- 13 Табличка с техническими данными

Принадлежности духового шкафа

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Сотейник**

Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

- **Вертел**
Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.

Перед первым использованием

! **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

Первая чистка

- Извлеките все детали из прибора.

- Перед первым использованием почистите прибор.

ВАЖНО! См. главу «Уход и чистка».

Предварительный нагрев

Выберите режим конвекции , задайте максимальную температуру и включите пустой духовой шкаф примерно на 60-90 минут чтобы выжечь какие бы то ни было загрязнения на внутренней поверхности камеры. Повторите эту операцию с использованием режимов гриля и конвекции  в течение примерно 5-10 минут. Принадлеж-

ности при этом могут стать горячее, чем при обычном использовании. В это время может появиться неприятный запах. Это нормально. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

 Дайте духовому шкафу остыть. Смочите мягкую тряпку теплой водой с мягким моющим средством и протрите камеру духового шкафа.

Ежедневное использование

 **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа	Применение
 Положение "ВЫКЛ"	Прибор выключен.
 Мощность в режиме конвекции	Режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
 Диапазон изменения температуры	Регулировка температуры электрического гриля от минимума (примерно 50°C) до максимума (примерно 200°C).
 Вертел	Для приготовления на вертеле мяса как одним куском, так и небольших кусочков.
 Лампа освещения духового шкафа	Загорается, даже если не задан режим приготовления.

Контрольная лампа работы гриля

Контрольная лампа работы гриля (см. раздел "Описание изделия") загорается при выборе режима приготовления на гриле. Лампа гаснет, когда температура внутри духового шкафа достигает нужного значения. Затем лампа попеременно загорается и гаснет, показывая, что прибор поддерживает температуру.

Ручка управления газовым духовым шкафом

Символ	Режим
	Горелка духового шкафа отключена

Символ	Режим
мин-24 0	Диапазон регулировки температур при обычном приготовлении пищи

Использование газового духового шкафа

Розжиг газовой горелки духового шкафа:

1. откройте дверцу духового шкафа;
2. нажмите ручку управления и поверните ее в положение  Не нажимайте ручку управления более чем на 15 секунд. Не отпускайте ее, пока горелка не загорится.

i Если горелка не загорается или если она случайно погасла:

1. отпустите ручку управления и поверните ее в положение "Выкл.";
2. откройте дверцу духового шкафа;
3. через минуту попробуйте снова попытаться разжечь горелку.

Ручной розжиг

Если электропитание временно отсутствует:

1. откройте дверцу духового шкафа;
2. поднесите пламя к отверстию в нижней панели камеры духового шкафа;
3. Одновременно нажмите на регулятор управления газовым духовым шкафом и поверните его против часовой стрелки до значения максимальной температуры.
4. после появления пламени подержите ручку нажатой около 15 секунд.

i Следите за пламенем, выходящим из отверстия внизу камеры духового шкафа.

После розжига:

1. отпустите ручку управления газовым духовым шкафом;
2. закройте дверцу духового шкафа;
3. поверните ручку управления на нужную отметку температуры.

Предохранительное устройство духового шкафа

Газовой духовой шкаф оснащен предохранительной термопарой. Если пламя гаснет, она перекрывает подачу газа.

i Электрический гриль нельзя использовать одновременно с газовым духовым шкафом.

Использование режима конвекции

! **ВНИМАНИЕ!** Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

i Газовая горелка нагревает воздух внутри духового шкафа. Вентилятор создает циркуляцию горячего воздуха, обеспечивая равномерную температуру.

1. Разожгите горелку газового духового шкафа (см. раздел "Использование газового духового шкафа").
2. Когда горелка зажжется, поверните переключатель режимов духового шкафа в положение .

i Вентилятор духового шкафа включится приблизительно через 10 минут после начала приготовления.

Приготовление на гриле

- Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля, чтобы обеспечить максимальную циркуляцию воздуха и обезпечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.
- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла, чтобы обезпечить наличие в них влаги во время приготовления.
- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы можно положить под решетку.
- При приготовлении тостов следует использовать верхний урвень.
- При необходимости куски следует переворачивать.

Функции часов

Таймер

Предназначен для задания времени обратного отсчета.

Сначала, поверните ручку таймера (см. раздел "Описание изделия") по часовой стрелке до упора. Затем, поверните ее об-

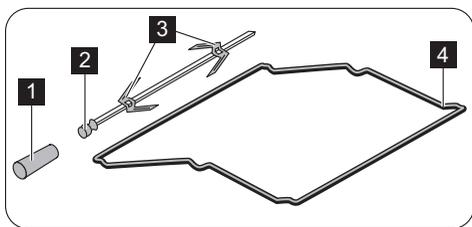
ратно, установив на требуемое значение времени. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

Использование дополнительных принадлежностей

! **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

Вертел

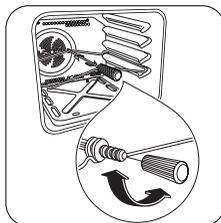


- 1 Ручка
- 2 Шпажка вертела
- 3 Вилки
- 4 Рама вертела

! **ВНИМАНИЕ!** Вилка и шпажка вертела остро заточены (если прибор ими укомплектован). Будьте осторожны при обращении с ними.

1. Поставьте сотейник на первый уровень снизу.
2. Вставьте раму вертела на второй уровень снизу.

3. Вставьте первую вилку в шпажку вертела.
4. Нанизайте мясо, которое предстоит приготовить, на вертел.
5. Установите вторую вилку. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите конец вертела в отверстие для вертела (см. раздел «Описание изделия»).
7. Положите переднюю часть вертела на держатель.
8. Снимите ручку.
9. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа (см. Таблицы для приготовления пищи).



Дополнительные функции

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор охлаждения автоматически включается спустя несколько минут после начала приготовления. Вентилятор охлаждает поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости.

При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Полезные советы

 **ВНИМАНИЕ!** Следует всегда закрывать дверцу духового шкафа во время приготовления, даже при приготовлении на гриле.

 Не ставьте противни, кастрюли и т.п. на дно духового шкафа во избежание повреждения эмали духового шкафа.

 Проявляйте аккуратность при извлечении или установке принадлежностей во избежание повреждения эмалевого покрытия духового шкафа.

- В духовом шкафу предусмотрено четыре уровня установки решеток. Порядок уровней установки решеток отсчитывается от низа духового шкафа.
- Возможно одновременное приготовление разных блюд на двух уровнях. Установите решетки на уровнях 1 и 3.
- Духовой шкаф оснащен специальной системой, которая обеспечивает циркуляцию воздуха и постоянный оборот пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать блюда мягкие внутри и с хрустящей корочкой снаружи. При этом время приготовления и потребление энергии сводятся к минимуму.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянной дверце. Это - нормальное явление. Всегда держитесь на расстоянии от прибора при открытии дверцы духового шкафа во время приготовления. Чтобы уменьшить конденсацию, прогревайте духовой шкаф в течение 10 минут перед тем, как приступить к приготовлению.
- Удаляйте влагу, протирая прибор после каждого использования.

Выпечка

- Оптимальной температурой для выпечки пирогов является от 150°C до 200°C.

- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо (баранина, говядина) получилось хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, установите температуру от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, птицы и рыбы установите температуру от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Приготовление в газовом духовом шкафу

 Установленное время не включает время разогрева духового шкафа. Всегда следует разогревать пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Загрузка (вес, кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень 		
	МЯСО И ДИЧЬ				
1	Говядина с костями	160	2 или 3	40	
1	Говядина без костей	190	2 или 3	50	
1	Баранина	160	2 или 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 или 3	50	
1,2	Курица/кролик	210	2 или 3	70 - 80	
1	Утенок	190	2 или 3	80	
1	Индейка	180	2 или 3	60	
0,5	Запеканки	135	2 или 3	150	
1	Запеченные овощи	150	2	/	изменяется в зависимости от вида овощей
	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ				
	Фруктовый торт	165	2	35	
	Фруктовый пирог	160	2 или 3	35	
	Сосиски в тесте	180	2 или 3	20	
	Заварные пирожные	190	2 или 3	25 - 30	
	Волованы	175	2 или 3	15	
	Пирог с джемом	180	2 или 3	30 - 40	алюминиевая форма 26 см на полке духового шкафа
	ПУДИНГИ				
	Заварной крем на водяной бане	135	2 или 3	60 - 75	

Загрузка (вес, кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень 		
	Торт со взбитыми сливками и фруктами	135	2 или 3	90	
	Безе	135	2 или 3	70 - 90	на плоском алюминиевом противне для выпечки
	ПИРОГИ И ТОРТЫ				
	Торт из сочных фруктов	150	2 или 3	150 - 170	в форме 20 см на полке духового шкафа
	Простой фруктовый пирог	160	2 или 3	150	
	Мадейра	160	2 или 3	105 - 120	
	Небольшой торт	160	3	30 - 40	
	Имбирный кекс	160	3	35 - 45	
	ХЛЕБ				
0,5	Хлеб	190	2 или 3	40 - 50	на плоском алюминиевом противне для выпечки
1	Хлеб	190	2 или 3	50 - 60	на плоском алюминиевом противне для выпечки
	Рулеты и булочки	180	2 или 3	15 - 20	
	Сухое печенье	180	2 или 3	25 - 35	

Приготовление на гриле

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 	
	Штук	гр.	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Вырезка	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 	
	Штук	гр.	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Вертел

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		темп. °C	Время приготовления в минутах
Птица	1000	2	250	50-60
Жарка	800	2	250	50-60

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может

представлять опасность для здоровья из-за образования акриламида. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

Уход и очистка

 **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает уда-

ление загрязнений и предотвращает их пригорание.

- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем дайте им высохнуть.

- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Почистите уплотнение дверцы

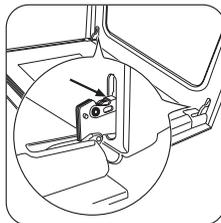
- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обратитесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

Чистка дверцы духового шкафа

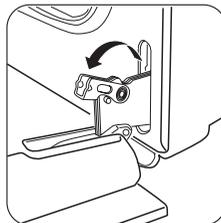
Прежде чем приступить к чистке дверцы духового шкафа, ее необходимо снять с него.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед тем, как начинать очистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность того, что стекло лопнет.

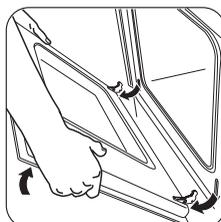
⚠ ВНИМАНИЕ! Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.



1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого (среднего) положения. Затем потяните ее на себя и извлеките из гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, укрытую мягкой тканью.

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее. По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью. Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхность духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности.

Лампа освещения духового шкафа

 **ВНИМАНИЕ!** При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Что делать, если ...

 **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Не происходит розжиг духового шкафа или гриля.	Духовой шкаф выключен.	Включите прибор.
Не происходит розжиг духового шкафа или гриля.	Продолжается нагрев прибора, но вентилятор охлаждения не включается.	Убедитесь, что не прерывается подача питания до момента охлаждения духового шкафа с помощью вентилятора до нужной температуры.
Не происходит розжиг духового шкафа или гриля.	Отсутствует подача газа.	Убедитесь, что устройство подключено к источнику газоснабжения.
Лампа освещения духового шкафа не включается.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На пище и в камере духового шкафа оседают пар и конденсат.	Готовое блюдо остается в духовом шкафу слишком долго.	Не оставляйте готовые блюда в духовом шкафу более, чем на 15 - 20 минут после окончания процесса приготовления.

Если не получается найти решение проблемы самостоятельно, обратитесь к своему дилеру или в сервисный центр.

Эти данные необходимы для оказания Вам быстрой и необходимой помощи. Эти данные находятся на табличке с

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрошита или отключите рубильник.

 Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °С. Используйте лампу аналогичного типа.
4. Установите стеклянный плафон.

техническими данными (см. раздел "Описание изделия")

- Описание модели
- Номер изделия (PNC код изделия)
- Серийный номер (S.N.)

 **ВНИМАНИЕ!** Ремонт прибора должен выполняться только квалифицированным электриком или компетентным специалистом.

ВАЖНО! При нарушении правил эксплуатации прибора вызов специалиста из сервисного центра или от дилера оплачивается отдельно. Данное правило

имеет юридическую силу, даже если срок гарантии еще не истек.

 **Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:**

При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может образоваться пар.

Технические данные

Мощность нагревательных элементов

Горелка духового шкафа:	2700 Вт (природный газ)
	2500 Вт (жидкий газ)
Электрический гриль:	1650 Вт
Лампочка освещения духового шкафа:	25 Вт
Охлаждающий вентилятор:	25 Вт
Вентилятор духового шкафа (конвекции):	25 Вт
Электродвигатель вертела:	4 Вт

Полная мощность

Электроэнергия:	1700 Вт
Газ:	2700 Вт (природный газ)
	2500 Вт (жидкий газ)
Рабочее напряжение (50 Гц):	230 В

Класс прибора:	3
Параметры газоснабжения прибора:	G20 (2H) 20 мбар
Категория газоснабжения прибора:	I 2H3B/P для России

Размеры ниши

Высота:	Высота при встраивании под столешницу	593 мм
	высота при встраивании в колонну	580 мм
Ширина:		560 мм
Глубина:		550 мм

Размеры духового шкафа

Высота:	335 мм
Ширина:	405 мм
Глубина:	410 мм
Емкость духового шкафа:	56 л

Горелка газового духового шкафа

Тип газа	Отметка форсунки 1/100 мм	Номинальная мощность газовой горелки кВт	Номинальный расход газа		Пониженная мощность газовой горелки	Диаметр обводного клапана (1/100 мм) (кВт)	Номинальное давление газа (мбар)
			м³/час	г/час (кВт)			
Природный газ (G20)	114	2.7	0.257	-	1.0	Станд.	20
Сжиженный газ (G30/G31)	078	2.5	-	182	1.0	52	30 / 30 28 - 30 / 37
Природный газ (G20) ¹⁾	124	2.5	0.238	-	1.0	Станд.	13

1) G20 13 мбар — только для России

Установка

 **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

Меры безопасности при установке прибора

Представленные инструкции по установке предназначены только для авторизованных специалистов!

 **ВНИМАНИЕ!** Установка, подключение и обслуживание прибора должны проводиться только квалифицированными специалистами по электро- и газоснабжению. Если Вы не воспользуетесь услугами таких специалистов, то в случае выхода прибора из строя гарантия будет недействительной. Соблюдайте приведенные в данном руководстве пользователя последовательности действий и инструкции по эксплуатации и обслуживанию газовых и электрических приборов.

 **ВНИМАНИЕ!** Перед выполнением установки убедитесь, что параметры

местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.

 **ВНИМАНИЕ!** Параметры настройки данного прибора указаны на наклейке или табличке с техническими данными.

 **ВНИМАНИЕ!** Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае проведения установки с нарушением инструкций, приведенных в настоящем руководстве.

Среда установки:

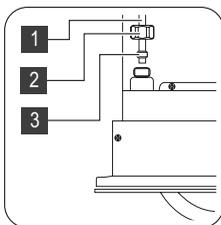
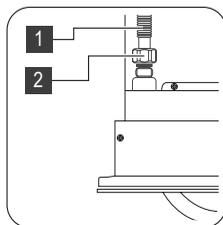
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством.
- Установка прибора разрешена только в помещении с достаточной вентиляцией.
- Держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите подвесную вытяжку.
- В мебели, куда встраивается прибор, должна быть предусмотрена прорезь площадью не менее 130 см².

Подключение к газовой магистрали:

Труба подачи газа находится на тыльной стороне панели управления.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не используйте гибкие резиновые подводки!

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед подключением газа выньте вилку сетевого шнура из розетки или отключите предохранители в блоке предохранителей. Закройте главный вентиль подачи газа.



1 Гибкая металлическая подводка

2 Прокладка

1 Жесткая металлическая подводка

2 Гайка

3 Уплотнительная линза

1. Не задвигайте духовой шкаф на его место во встроенной мебели до отказа (оставьте около 30 см).

Существует два вида подключения.

а) Подключение гибкой металлической подводкой (не более 2 м):

- поместите прокладку из комплекта поставки между подводкой и трубой подачи газа;
- подключите подводку к трубе подачи газа диаметром 1/2 дюйма.

б) Подключение гибкой металлической подводкой (мягкая медь, диаметр не менее 8 мм):

- Наверните муфту и уплотнительную линзу на трубу подачи газа при помощи входящего

штуцера/муфты с внутренней резьбой (в комплект не входит);

- подключите подводку к трубе подачи газа.

2. Для затягивания гаек используйте гаечный ключ на 22 мм.

Не гните трубы подачи газа и не прикладываете силу к элементам системы подачи газа.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не используйте пламя для обнаружения утечек!

3. Полностью задвиньте духовой шкаф на его место во встроенной мебели. Соблюдайте указания из раздела "Встраивание прибора".

4. Как следует загерметизируйте место подключения. Для проверки используйте прибор для обнаружения утечек.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не прижимайте трубу подачи газа и подводку при задвигании духового шкафа на его место во встроенной мебели.

Внимание! После поставки с завода прибор требует настройки на тип газа. Перед подключением важно отрегулировать инжекторы на тип газа, на котором предстоит работать прибору. Обратитесь к разделу инструкции "Переоборудование на различные типы газа".

Переоборудование на различные типы газа

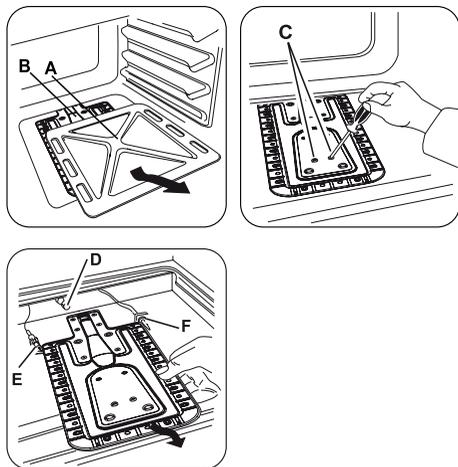
⚠ ВНИМАНИЕ! Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.

i Этот прибор предназначен для работы на природном газе.

Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.

Расход газа регулируется в соответствии с потребностям.

Замена инжектора горелки духового шкафа:

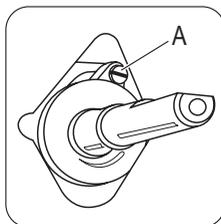


1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (A), чтобы открыть доступ к горелке (B).
2. Отвинтите два винта (C), которые удерживают газовую горелку духового шкафа.
3. Осторожно снимите горелку духового шкафа с держателя инжектора (D). Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки духового шкафа находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разьему свечи зажигания (E) и к проводу термопары (F).
4. Выверните инжектор газовой горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените инжектор на другой, согласно таблице «Технические данные горелки газового духового шкафа».
5. Соберите горелку газового духового шкафа в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку типа газа у трубы подачи газа той, которая соответствует новому типу используемого газа и поставляется вместе с комплектом инжекторов.

⚠ ВНИМАНИЕ! Горелка горелки газового духового шкафа не требует регулировки подачи первичного воздуха.

Регулировка минимального уровня пламени горелки газового духового шкафа:

1. выньте вилку сетевого шнура из розетки;
2. снимите ручку управления газовым духовым шкафом;
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта A) с помощью тонкой отвертки.



Смена типа газа	Настройка регулировочного винта
с природного газа на жидкий газ	полностью закрутите регулировочный винт
с жидкого газа на природный газ	Поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 1/2 оборота.
с жидкого газа на природный газ 13 мбар	ослабьте регулировочный винт приблизительно на 3/4 оборота
При переходе с подачи природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар	ослабьте регулировочный винт приблизительно на 1/4 оборота

4. Поставьте ручку управления газовым духовым шкафом.
5. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку сети электропитания.

⚠ ВНИМАНИЕ! Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места.

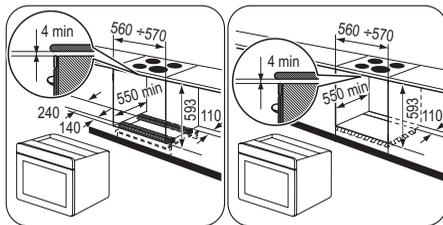
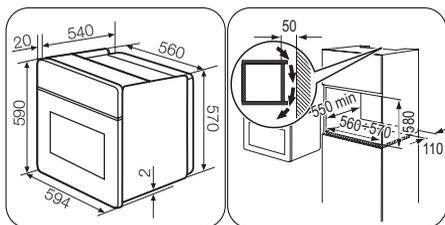
6. Зажгите горелку газового духового шкафа (см. раздел «Приготовление блюд в газовом духовом шкафу – розжиг горелки газового духового шкафа»).
7. Установите ручку управления газовым духовым шкафом на отметку "240" и дайте шкафу прогреться как минимум 10 минут.
8. Поверните ручку управления газовым духовым шкафом из положения «240» в минимальное положение.

Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторите действия с 1 по 7. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя. **Изготовитель отказывается от ответственности в случае несоблюдения пользователем правил техники безопасности.**

Встраивание прибора

Условия встраивания:

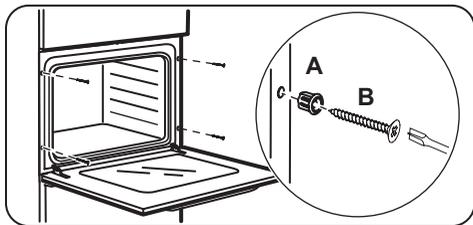
- устанавливайте прибор только в кухне или в кухне-столовой;
- не устанавливайте прибор в ванной или в спальне.
- Прибор можно устанавливать как внутрь мебели, так и под ее элементы.



- На рисунках приведены необходимые размеры духового шкафа и мебели, в которую встраивается духовой шкаф.
- Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна удовлетворять приведенным на рисунках требованиям.
- Между прибором и внутренней стороной верхней плоскости мебели должен быть минимальный зазор 4 мм.
- При установке прибора под мебелью (под варочной панелью) установите варочную панель до установки духового шкафа.
- Материалы должны быть устойчивыми к температуре, как минимум на 60°C выше температуры окружающей среды.
- Необходимо непрерывное поступление воздуха к духовому шкафу во избежание его перегрева.
- Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна иметь прорезь площадью не менее 130 см².
- При установке варочной поверхности над духовым шкафом обеспечьте разные точки подключения для варочной поверхности и духового шкафа. Удлиняйте сетевые шнуры только кабелями, соответствующими подводимой мощности.

i Позаботьтесь о том, чтобы после установки обслуживающий специалист мог получить легкий доступ к духовому шкафу в случае необходимости профилактического обслуживания или ремонта.

Крепление прибора к мебели:



Электрическое подключение

! **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным лицом

i Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы сможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной

Сетевая кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

Провод заземления (желтого/зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

 Упаковочные материалы
Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.



www.zanussi.com/shop



397283101-B-202012